

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-2 од 13.08.2021. године покренут је поступак за избор **Др Драгане Плавшић**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање *научни сарадник*, за област биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-2 од 13.08.2021. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. Др Љубиша Шарић, виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 28.06.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник комисије,
2. Др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан комисије и
3. Др Сунчица Коцић-Танацков, доцент у области прехранбеног инжењерства, изабрана у звање 01.10.2017. године, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, члан комисије.

У складу са члановима 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020.), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

### **ИЗВЕШТАЈ**

о научном доприносу **Др Драгане Плавшић (рођ. Јовић)**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање *научни сарадник*

## I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Драгана В. Плавшић рођена је 20. августа 1968. године у Бачкој Паланци, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер прехранбено инжењерство, технологија конзервисане хране, уписала је 1987. године. Дипломирала је 30. јуна 1994. године са дипломским радом под насловом „Утицај млечне киселине на раст плесни изолованих из производа од млека и синтезу охратоксина А“.

У јануару 1995. године запослила се у Заводу за технологију меса и производа од меса, Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, где до јануара 2007. ради у микробиолошком одељењу акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета, на пословима микробиолошких испитивања хране и хране за животиње. Од јануара 2007. запослена је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, као сарадник у Одељењу за микробиолошке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab). На Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду 19.02.2007. године изабрана у звање стручни сарадник. У децембру 2008. именована је за заменика одговорног лица Одељења за микробиолошке анализе Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду. У јуну 2010. године именована је за заменика технолошког координатора за микробиолошка испитивања прехранбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе. На Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду 05.07.2010. године изабрана је у звање виши стручни сарадник, а 01.12.2011. године изабрана је у звање стручни саветник.

Специјалистичке студије из области микробиологије хране уписала је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 2010. године. Специјалистички рад под насловом „Фунгална контаминација брашна од житарица и контрола фунгалног раста етарским уљима“ одбранила је 28.09.2015. године.

Школске 2012/2013. године уписала је докторске академске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехранбено инжењерство.

На Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду 09.12.2015. изабрана је у звање истраживача сарадника за ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. У звање истраживач сарадник је реизабрана 15.10.2018. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

У новембру 2015. године именована је за заменика руководиоца FINSLab-а. За руководиоца FINSLab-а именована је у јануару 2021. године.

Докторску дисертацију кандидат је одбранила 09. јула 2021. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехранбено инжењерство, под насловом „Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља“ и тиме стекла научни назив доктор наука – технолошко инжењерство. Просечна оцена током докторских студија била је 10,00.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидат је активно учествовала у реализацији четири национална пројеката финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, једног

пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, два FP7 пројекта и једног пројекта HORIZON 2020.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 116 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 докторску дисертацију, а коаутор је и 7 техничких решења. Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидат је похађала следеће семинаре и курсеве:

- Курс за примену стандарда *ISO 22000:2005 SISTEM ADMINISTRATOR* (TÜV Rheinland InterCert d.o.o Београд), Нови Сад, 06–08 јуни 2007. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.
- ADQM тренинг курс *Технички захтеви обезбеђења квалитета у лабораторијама, следљивост, мерна несигурност, валидација, асоцијација за развој менаџмента*, Нови Сад, 18–20 фебруар 2009. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.
- *Microbiology Seminar – Make Your Points with Merck*, Београд, 30. март 2010. године.
- Семинар *Технике процене ризика у складу са SRPS EN 31010:2011* (практична обука), Београд, 06–07 фебруар 2018. године, Институт за стандардизацију Србије.
- Семинар *Прелазак са стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2006 на стандард SRPS ISO/IEC 17025:2017* (практична обука), Београд, 27–28 март 2018. године, Институт за стандардизацију Србије.
- Курс *Како извршити транзицију са ISO/IEC 17025:2005 на ISO/IEC 17025:2017*, Нови Сад, 18–19 фебруар 2019. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.

Члан је Удружења микробиолога Србије и Удружења технолога Србије. Чита, пише и говори енглески језик.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора Министарства просвете, науке и технолошког развоја о категоријама домаћих научних часописа за период од 1995. до 2021. године (за националне часописе из области биотехнике):

### **M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

#### **M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису**

1. Janić-Hajnal E., Pezo L., Orčić D., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Kos J., Mastilović J. (2020). Preliminary survey of *Alternaria* toxins reduction during fermentation of whole wheat dough. *Microorganisms*, 8(2), 303.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2019 Microbiology 37/135 Impact factor 2019: 4,152

### M23 (3) Рад у међународном часопису

2. Filipović V., Ćurčić B., Nićetin M., **Plavšić D.**, Koprivica G., Mišljenović N. (2012). Mass transfer and microbiological profile of pork meat dehydrated in two different osmotic solutions. *Hemijska industrija*, 66(5), 743–748.  
Број хетероцитата: 5  
SCI 2012 Engineering, Chemical 104/133 Impact factor 2012: 0,463
3. Čabarkapa I., Škrinjar M., Milovanović I., **Plavšić D.**, Palić D., Kokić B., Arsić I. (2012). Antimicrobial activity of *Origanum heracleoticum* L. essential oil from Serbia. *Agro Food Industry Hi-tech*, 23(5), 55–58.  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2012 Food Science & Technology 116/124; Impact factor 2012: 0,234
4. Čabarkapa I., Škrinjar M., Blagojev N., Gubić J., **Plavšić D.**, Kokić B., Radusin T. (2013). Effect of *Origanum heracleoticum* L. essential oil on marinated chicken meat shelf-life. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 7(1), 221–228.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology 159/165; Impact factor 2013: 0,073
5. Šarić Lj., Čabarkapa I., Šarić B., **Plavšić D.**, Lević J., Pavkov S., Kokić B. (2014). Composition and antimicrobial activity of some essential oils from Serbia. *Agro Food Industry Hi-tech*, 25(1), 40–43.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2014 Food Science & Technology 116/122; Impact factor 2014: 0,205
6. Janić Hajnal E., Belović M., **Plavšić D.**, Mastilović J., Bagi F., Budakov D., Kos J. (2016). Visual, instrumental, mycological and mycotoxicological characterization of wheat inoculated with and protected against *Alternaria* spp. *Hemijska industrija*, 70(3), 257–264.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2016 Engineering, Chemical 125/135; Impact factor 2016: 0,459
7. Košutić M., Filipović J., Pezo L., **Plavšić D.**, Ivkov M. (2016). Physical and sensory properties of corn flakes with added dry residue from wild oregano distillation. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 81(9), 1013–1024.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2016 Chemistry, Multidisciplinary 131/166; Impact factor 2016: 0,822
8. Šarić Lj., Pezo L., Šarić B., **Plavšić D.**, Jovanov P., Karabasil N., Gubić J. (2017). Calcium-dependent antibacterial activity of donkey's milk against *Salmonella*. *Annals of Microbiology*, 67(2), 185–194.  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2017 Biotechnology & Applied Microbiology 124/161; Impact factor 2017: 1,407

9. Psodorov D., Lazić V., Ačanski M., Psodorov Đ., Popović S., **Plavšić D.**, Pastor K., Šuput D., Nježić Z. (2018). Fatty acid profile changes in ricotta filled pastry during storage investigated by a GC/MS-ANOVA. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 24(2), 149–155.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2018 Chemistry, Applied 56/71; Impact factor 2018: 0,806
10. Šuput D., Lazić V., Pezo L., Gubić J., Šojić B., **Plavšić D.**, Lončar B., Nićetin M., Filipović V., Knežević V. (2019). Shelf life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere. *Romanian Biotechnological Letters*, 24(3), 545–553.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2019 Biotechnology & Applied Microbiology 153/156; Impact factor 2019: 0,765
11. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Pezo L., Milovanović I., Psodorov D., Kojić P., Kocić-Tanackov S. (2020). Chemical structure components and antifungal activity of mint essential oil, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85(9), 1149–1161.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2020 Chemistry, Multidisciplinary 141/178; Impact factor 2020: 1,240

#### **M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја**

12. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Šarić Lj., Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2017). Mycoropulations of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. *Food and Feed Research*, 44(1), 39–46.  
Број хетероцитата: 1  
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину.
13. Kos J., Janić Hajnal E., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Bursić V., Vuković G., Lazarević J. (2018). Influence of storage period on occurrence and distribution of aflatoxins and fungi in maize kernels. *Food and Feed Research*, 45(2), 97–106.  
Број хетероцитата: 1  
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. Годину.

#### **M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

##### **M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

14. Mandić A., **Plavšić D.**, Đilas S. (2005). Antioxidant and antibacterial activities of grape seed extract in lard. 51<sup>st</sup> International Congress of Meat Science and Technology – ICoMST, 7–12 August 2005, Baltimore, Maryland, USA, CD version.  
Број хетероцитата: 0

15. Došenović I., Radivojević S., Peno N., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Environmental burden of river flows in Vojvodina caused by effluents from sugar factories. XI International Eco Conference, 26–29 September 2007, Novi Sad, Serbia, 75–79.  
Број хетероцитата: 1
16. **Plavšić D.**, Varga A., Došenović I. (2007). Higijenska ispravnost opreme i radnih površina u pogonima industrije za preradu mesa. 1<sup>st</sup> International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XI International Symposium NODA 2007, 13–15 November, Novi Sad, Serbia, 196–201.  
Број хетероцитата: 0
17. Došenović I., Varga A., **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Cvetković B. (2007). Microbiological safety of pasteurized fruit juices and non–pasteurized fruit syrups. 1<sup>st</sup> International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, 1<sup>st</sup> Symposium *Biotehnology and Food Microbiology*, 13–15 November 2007, Novi Sad, Serbia, 123–127.  
Број хетероцитата: 0
18. Došenović I., Pejin D., Varga A., **Plavšić D.**, Vučurević V., Radivojević S. (2007). Total count of microorganisms and count of yeasts in frozen bread dough. 1<sup>st</sup> International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XVI Symposium *Cereal-Bread and Confectionery Products*, 13–15 November 2007, Novi Sad, 233–237.  
Број хетероцитата: 0
19. Kormanjoš Š., Filipović S., Sakač M., Ristić M., Filipović J., **Plavšić D.** (2007). Effect of extrusion process on hygiene safety of enriched corn meal. 1<sup>st</sup> International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XII Symposium *Feed Technology*, 13–15 November 2007, Novi Sad, 150–154.  
Број хетероцитата: 0
20. Psodorov Đ., Filipčev B., **Plavšić D.**, Vicić S. (2010). Problem food irradiation and potential health concerns. 2<sup>nd</sup> International Scientific Expert Conference *Quality and Innovation in Tourism and Catering*, 11–12 February 2010, Bled, Slovenia, CD version.  
Број хетероцитата: 0
21. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Gubić J., Čabarkapa I., Popović M. (2010). Microbiological safety of minced meat and semi prepared meals. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October, Novi Sad, Serbia, 86–93.  
Број хетероцитата: 0
22. Gubić J., **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Popović M. (2010). Microbiological and nutritional quality of cooked sausages. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 94–98.  
Број хетероцитата: 0

23. Gubić J., **Plavšić D.**, Popović M., Čabarkapa I. (2010). Quality of cooked sausages on the market from the aspect of sodium chloride content. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 172–175.  
Број хетероцитата: 0
24. **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Šarić Lj., Kokić B., Lević J. (2010). Microbiological safety of animal feed from region Vojvodina in 2009. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 374–382.  
Број хетероцитата: 0
25. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Čabarkapa I. (2010). Influence of technological process of production on microbiological safety of cheese. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 405–410.  
Број хетероцитата: 0
26. Čabarkapa I., Palić D., Vukmirović Đ., Čolović R., **Plavšić D.**, Jeremić D. (2010). The effect of a bacterial inoculant on aerobic microflora in whole crop maize silage. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 432–438.  
Број хетероцитата: 0
27. Gubić J., Cvetković B., Lević Lj., **Plavšić D.**, Košutić M. (2011). Effect of spontaneous fermentation on chemical properties of green tomato fruits variety Monte Karlo. 22<sup>nd</sup> International Symposium *Food Safety Production*, 19–25 June 2011, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 380–382.  
Број хетероцитата: 0
28. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Čabarkapa I., Popović M., Filipović V., Lević Lj. (2012). Microbiological verification of sanitation procedures in meat establishments, 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 1461–1465.  
Број хетероцитата: 0
29. Čabarkapa I., Kokić B., Lević J., Sredanović S., Pavkov S, **Plavšić D.**, Varga A. (2012). Influence of *Origanum heracleoticum* L. essential oil on reduction of *Staphylococcus aureus* using broth model media. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 216–220.  
Број хетероцитата: 0
30. Šarić Lj., Gubić J., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., **Plavšić D.**, Okanović Đ. (2012). Domestic Balkan Donkeys' Milk: microbiological, chemical and sensory properties. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 359–363.  
Број хетероцитата: 1

31. Nićetin M., Filipović V., Ćurčić B., Knežević V., **Plavšić D.**, Pezo L., Kuljanin T. (2012). The change in microbiological profile due to the osmotic dehydration of pork meat. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 834–839.  
Број хетероцитата: 0
32. Gubić J., **Plavšić D.**, Ćurčić B., Nićetin M., Lević Lj., Šarić Lj., Cvetković B. (2012). Changes in nutritive quality of pork meat osmotic dehydration in sugar beet molasses and aqueous solution of sodium chloride, sucrose and sugar beet molasses. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 851–855.  
Број хетероцитата: 0
33. Kormanjoš Š., Filipović Š., Radović V., **Plavšić D.**, Filipović J., Filipović V. (2012). The importance of broken corn kernels extrusion. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 1539–1542.  
Број хетероцитата: 0
34. Šarić Lj., Cvetković B., Lević Lj., Šarić B., Gubić J., **Plavšić D.**, Milovanović I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar Futoški. International Conference *Biological Food Safety & Quality – BFSQ*, 04–05 October 2012, Belgrade, Serbia, 101–103.  
Број хетероцитата: 0
35. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Popović M., Šarić B., Varga A., Lević Lj. (2012). Mineral content of pork meat after osmotic dehydration in three different osmotic solutions. International Conference *Biological Food Safety & Quality – BFSQ*, 04–05 October 2012, Belgrade, Serbia, 153–155.  
Број хетероцитата: 0
36. Varga A., **Plavšić D.**, Kokić B., Tasić T., Šarić Lj., Gubić J., Šarić B. (2012). Assessment of minced and grill meat microbiological safety in year 2012. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 273–277.  
Број хетероцитата: 0
37. Filipović V., Ćurčić B., Nićetin M., Pezo L., Knežević V., **Plavšić D.** (2012). The effect of concentration of molasses on technological and microbiological parameters of osmodehydrated meat. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 253–259.  
Број хетероцитата: 0
38. Varga A., Tasić T., Čabarkapa I., **Plavšić D.**, Gubić J. (2013). Microbiological quality of animal feeds in Serbia. 23<sup>rd</sup> International Symposium New Technologies in Contemporary Animal Production, 19–21 June 2013, Novi Sad, Serbia, 226–228.  
Број хетероцитата: 0



39. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Varga A., Nićetin M., Filipović V., Lončar B. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) in different solutions. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 40–45.  
Број хетероцитата: 0
40. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Mandić A., Jambrec D. (2014). Presence of potentially toxigenic molds in grain flours, II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 360–367.  
Број хетероцитата: 0
41. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Pezo L., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2014). Microbiological profile of fish (*Carassius gibelio*) dehydrated in sugar beet molasses. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 51–54.  
Број хетероцитата: 0
42. Knežević V., Filipović V., Lončar B., Nićetin M., Pezo L., Gubić J., **Plavšić D.** (2014). Mineral content and microbiological profile after osmotic treatment of nettle leaves. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 134–138.  
Број хетероцитата: 0
43. Čabarkapa I., Škrinjar M., Lević J., Kostadinović Lj., Kokić B., **Plavšić D.**, Varga A. (2014). Influence of *Thymus vulgaris* initial cell attachment and biofilm of *Salmonella enteritidis*. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 158–166.  
Број хетероцитата: 0
44. Varga A., **Plavšić D.**, Gubić J., Čabarkapa I., Šarić Lj. (2014). HACCP-a condition for producing of safe food. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 280–285.  
Број хетероцитата: 0
45. Janić Hajnal E., Belović M., **Plavšić D.**, Mastilović J., Bagi F., Budakov D, Kos J. (2014). Possibilities of visual and instrumental identification of wheat infection with field fungi. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 337–343.  
Број хетероцитата: 0
46. Šimurina O., Filipčev B., **Plavšić D.**, Ikonić B., Šoronja-Simović D., Pestorić M., Jambrec D. (2014). Analysis of the impact of the mount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on some characteristics of spelt sourdough bread. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 616–622.

Број хетероцитата: 0

47. **Plavšić D.**, Okanović Đ., Gubić J., Nježić Z. (2015). Microbiological and chemical evaluation of dried smoked meat product. 58<sup>th</sup> International Meat Industry Conference Meat Safety and Quality: *Where it goes?*, 04–07 October 2015, Zlatibor, Serbia, *Procedia Food Science*, 5, 239–242.  
Број хетероцитата: 9
48. Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Nedeljković N., Jambrec D., Psodorov D., Kalenjuk B., Banjac V. (2015). Technology of lightweight milling product fractions for the purpose of fat replacers production. 4<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOPTER 2015 and 27<sup>th</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTER 2015, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia, 203–208.  
Број хетероцитата: 0
49. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Psodorov D., Mandić A. (2016). Antifungal activity of parsley essential oil. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech2016, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 554–558.  
Број хетероцитата: 0
50. Čabarkapa I., Milanov D., Tomičić R., Kokić B., **Plavšić D.**, Kostadinović Lj., Suvajdžić Lj. (2016). Carvacrol as antimicrobial agent toward *Prototheca zopfii*. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech2016, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 390–396.  
Број хетероцитата: 0
51. Varga A., Aćimović M., Čabarkapa I., Filipčev B., **Plavšić D.**, Nježić Z. (2016). *Anethum graveolens* seed oil: antibacterial activity against *Escherichia coli*. Food Tech congress. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech2016, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 438–442.  
Број хетероцитата: 0
52. Toni D., Okanović Đ., Tasić T., **Plavšić D.**, Jelić N., Duvnjak S. (2016). Effect of replacing backfat with microcrystalline cellulose gel on quality of frankfurter. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech2016, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 443–448.  
Број хетероцитата: 0
53. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Varga A. (2017). Microbiological safety of phyllo pastry. 9<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '17* and 11<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '17*, 25–27 October 2017, Opatija, Croatia, 11–19.  
Број хетероцитата: 0

54. Cvetković B., Pezo L., Šarić Lj., Lazarević J., **Plavšić D.**, Filipčev B., Šuput D. (2018). Osmotic dehydration of cabbage in sugar beet molasses – shelf life. 4<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 150–156.

Број хетероцитата: 0

#### **M34 (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу**

55. Pribiš V., Lević Lj., Popović M., **Plavšić D.**, Kuljanin T. (2005). Boja dimljenog vrata salamurenog sa dodatkom melase šećerne repe. 53. Međunarodno savetovanje industrije mesa, 13–15 juni 2005, Vrnjačka Banja, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 58–59.

Број хетероцитата: 0

56. Pribiš V., Lević Lj., Popović M., **Plavšić D.** (2007). Histološke i histomorfološke karakteristike mišićnih vlakana pitomih svinja raznih rasa. 54. Međunarodno savetovanje industrije mesa, 13–15 juni 2007, Vrnjačka Banja, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 45–46.

Број хетероцитата: 0

57. Došenović I., Radivojević S., Peno N., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Quality of waste waters poured out by sugar factory into Galovica canal. 9. International Symposium Interdisciplinary Regional Research – ISIRR Novi Sad, 21–23 June 2007, Novi Sad, Serbia, Book of abstract.

Број хетероцитата: 0

58. **Plavšić D.**, Popović M., Čabarkapa I., Varga A., Šarić Lj. (2009). Mikrobiološka ispravnost usitnjenog mesa i polupripremljenih jela u velikim distributivnim objektima. 55. Međunarodno savetovanje industrije mesa *Meso i proizvodi od mesa – Bezbednost, kvalitet i nove tehnologije*, 15–17 juni 2009, Tara, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 150–151.

Број хетероцитата: 0

59. Gubić J., Petrović Lj., Tasić T., **Plavšić D.**, Ikonić P. (2010). Investigation of safalada sensory properties present on market, microbiological and nutritional quality of cooked sausages. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 155.

Број хетероцитата: 0

60. Čabarkapa I., Palić D., Jeremić D., **Plavšić D.** (2010). The influence of a bacterial inoculant on reduction of aerobic microflora during ensiling of alfalfa. 9<sup>th</sup> International Symposium of Animal Biology and Nutrition, 23–24 September 2010, Bucharest, Romania, Book of Abstracts.

Број хетероцитата: 0

61. Šarić Lj., Čabarkapa I., Beljkaš B., Lević J., Pavkov S., Kokić B., **Plavšić D.** (2011). Essential oils of medicinal plants originating from Serbia: composition and antibacterial activity. 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition together with the 3<sup>rd</sup> SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 12–14 October 2011, Istanbul, Turkey, 203–204.  
Број хетероцитата: 0
62. Varga A., Lević J., Čabarkapa I., Kokić B., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2012). Assessment of some hygienic parameters of animal feeds in Serbia. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 31–32.  
Број хетероцитата: 0
63. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Pestorić M., Psodorov Đ., Sedej I., Milovanović I., Šarić B., Jovanov P., Jambrec D., Nedeljković N., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Filipović J., Kos J., Ilić N. (2013). Rice-buckwheat gluten-free cookies: an example for development of functional bakery product. 6<sup>th</sup> Alumni Meeting of International Summer Schools, 6–8 September, 2013, Novi Sad, Serbia, 17.  
Број хетероцитата: 0
64. Čabarkapa I., Lević J., Kokić B., **Plavšić D.**, Varga A., Suvajdžić Lj. (2014). Effect of time, temperature and inoculum size on the penetration of *Salmonella enteritidis* through egg shell. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 124.  
Број хетероцитата: 0
65. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Pestorić M., Šarić B., Jambrec D., Nedeljković N., Milovanović I., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders, 12<sup>th</sup> European Nutrition Conference – FENS, 20–23 October 2015, Berlin, Germany, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67(Suppl. 1), 406–407.  
Број хетероцитата: 0
66. Kos J., Janić Hajnal E., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Mastilović J., Šarić B. (2015). Distribution of aflatoxins and *Aspergillus flavus* in stored maize. 7<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis – RAFA 2015, 03–06 November 2015, Prague, Czech Republic, 331.  
Број хетероцитата: 0
67. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., Psodorov D. (2018). Antimicrobial activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oil against isolates of mold. 4<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 137.  
Број хетероцитата: 0

68. Đerić N., **Plavšić D.**, Rošul M., Mandić A. (2018). Mycological image of industrial hemp seed. 4<sup>th</sup> International Congress *Food Tecnology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 165.  
Број хетероцитата: 0

## **M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја**

69. Škrinjar M., **Jović D.**, Dimić G. (1996). Effect of lactic acid and pH value on the growth of some *Penicillin* species and ohratoxin A production. *Mikrobiologija*, 33(1), 19–26.  
Број хетероцитата: 0
70. Čabarkapa I., Kokić B., **Plavšić D.**, Ivanov D., Lević J. (2009). Microbiological safety of animal feed. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25(5–6), 1155–1162.  
Број хетероцитата: 1
71. Košutić M., Filipović J., **Plavšić D.**, Živković J., Nježić Z., Filipčev B. (2013). Consumer's attitudes towards food safety messages. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17(4), 184–186.  
Број хетероцитата: 1
72. Šarić Lj., Šarić B., Kravić S., **Plavšić D.**, Milovanović I., Gubić J., Nedeljković N. (2014). Antibacterial activity of Domestic Balkan donkey milk toward *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. *Food and Feed Research*, 41(1), 47–54.  
Број хетероцитата: 8
73. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2014). Microbiological profile of fish dehydrated in two different osmotic solutions. *Acta Univeritatis Sapientiae, Alimentaria*, 7, 73–80.  
Број хетероцитата: 0
74. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Varga A., Čabarakapa I., Filipčev B., Šimurina O. (2014). Comparative investigation of fish (*Carassius gibelio*) treated by osmotic dehydration in molasses at different temperatures. *Food and Feed Research*, 41(2), 109–115.  
Број хетероцитата: 0
75. Gubić J., Šarić Lj., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., **Plavšić D.**, Okanović Đ. (2014). Microbiological, chemical and sensory properties of domestic donkey's milk from autochthones Serbian breed. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2(9), 633–637.  
Број хетероцитата: 8

76. Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Nedeljković N., Jambrec D., Psodorov D., Simić, S., Banjac V. (2015). Soy bran separation process for application of product in the food industry. *Quality of Life*, 6, 32–36.  
Број хетероцитата: 0
77. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Dimić G., Psodorov Đ., Ilić N., Psodorov D., Mandić A. (2015). Presence of a potentially toxigenic *Penicillium* species in wheat flour. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 211–214.  
Број хетероцитата: 0
78. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Gubić J., **Plavšić D.**, Pezo L. (2015). Characterisation of chicken breast cubes osmotically treated in sugar beet molasses. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 186–188.  
Број хетероцитата: 0
79. Nićetin M., Lončar B., Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L., **Plavšić D.** (2015). The change in microbiological profile and water activity due to the osmotic treatment of celery leaves and root. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 193–196.  
Број хетероцитата: 1
80. Čabarkapa I., Škrinjar M., Lević J., Blagojev (Nemet) N., Kokić B., **Plavšić D.**, Suvajdžić Lj. (2015). Influence of thymol and carvacrol on initial cell attachment and biofilm of *Candida albicans*. *Food and Feed Research*, 42(1), 23–30.  
Број хетероцитата: 2
81. Šarić Lj., Filipčev B., Šimurina O., **Plavšić D.**, Šarić B., Lazarević J., Milovanović I. (2016). Sugar beet molasses: properties and applications in osmotic dehydration of fruits and vegetables. *Food and Feed Research*, 43 (2), 135–144.  
Број хетероцитата: 15
82. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Košutić M. (2017). Antifungal activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oils. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke/Matica srpska Journal for Natural Sciences*, 133, 201–207.  
Број хетероцитата: 2
83. Košutić M., Filipović J., Nježić Z., Varga A., **Plavšić D.** (2018). Impact of drying temperatures on the quality of corn flakes with functional components. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22(2), 101–103.  
Број хетероцитата: 0

## M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

84. Bulatović V., Stojanović E., Kelemen-Mašić Đ., Pajkić D., **Plavšić D.** (1997). Uparedno određivanje rezidua antibiotika u mleku, *Prehrambena industrija*, 8(3–4), 11–14.  
Број хетероцитата: 0
85. Bulatović V., Mandić A., Kelemen-Mašić Đ., **Plavšić D.** (1998). Komparativno ispitivanje rezidua beta laktamskih preparata u mleku, *Prehrambena industrija*, 9(3–4), 33–35.  
Број хетероцитата: 0
86. Kormanjoš Š., Filipović S., **Plavšić D.**, Lazarević R., Živančev D., Filipović J. (2008). The influence of extrusion on corn hygienic quality. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 12(4), 222–224.  
Број хетероцитата: 0
87. Čabarkapa I., Palić D., **Plavšić D.**, Vukmirović Đ., Čolović R. (2010). The influence of bacterial inoculant on reduction of aerobic microflora during ensiling of alfalfa. *Food and Feed Research*, 37(1), 23–26.  
Број хетероцитата: 1
88. **Plavšić D.**, Psodorov D., Psodorov Đ., Kalenjuk B., Tešanović D., Čabarkapa I., Šarić Lj. (2010). Microbiological safety of strudel filled with poppy seeds and packaged in modified atmosphere. *Food and Feed Research*, 37(2), 43–50.  
Број хетероцитата: 1
89. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Kalenjuk B., Tešanović D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Filipović J. (2010). Comparison of microbiological safety of pasta and pasta related products depending on the conditions of production. *Food and Feed Research*, 37(2), 51–58.  
Број хетероцитата: 4
90. Čabarkapa I., Palić D., Milić D., Plavšić M., **Plavšić D.**, Vukmirović Đ., Čolović R. (2010). The influence of Bonsilage Plus and Bonsilage Forte on microflora reduction during ensiling of alfalfa. *Food and Feed Research*, 37(2), 59–64.  
Број хетероцитата: 0
91. Gubić J., **Plavšić D.**, Varga A., Šarić Lj., Lončar B., Knežević V., Filipović V. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) a pretreatment in three different osmotic solutions. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 7, 158–161.  
Број хетероцитата: 0

## M53 (1) Рад у националном часопису

92. **Plavšić D.**, Sakač M., Čabarkapa I., Šarić Lj., Psodorov Đ. (2007). Mikrobiološka ispravnost pšeničnog brašna. *Žito-hleb*, 34(5–6), 83–90.

Број хетероцитата: 0

93. Čabarkapa I., Škrinjar M., Sakač M., **Plavšić D.** (2007). Evaluacija mikrobiološke ispravnosti čajeva. *Žito-hleb*, 34(5–6), 91–98.  
Број хетероцитата: 0
94. Kormanjoš Š., Filipović S., **Plavšić D.**, Filipović J. (2007). Uticaj ekstrudiranja na higijensku ispravnost hraniva. *Žito-hleb*, 34(5–6), 143–146.  
Број хетероцитата: 0
95. Čabarkapa I., Sedej I., Sakač M., Šarić Lj., **Plavšić D.** (2008). Antimicrobial activity of buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) hulls extract. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 159–163.  
Број хетероцитата: 11
96. Šarić Lj., Škrinjar M., Sakač M., **Plavšić D.**, Čabarkapa I. (2008). Effect of the baker's yeast on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 165–168.  
Број хетероцитата: 1
97. Šarić Lj., Škrinjar M., Sakač M., Beljkaš B., Čabarkapa I., **Plavšić D.** (2008). An effect of the Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 169–173.  
Број хетероцитата: 1
98. Šarić Lj., Čabarkapa I., Beljkaš B., Mišan A., Sakač M., **Plavšić D.** (2009). Antimicrobial activity of plant extracts from Serbia. *Food Processing, Quality and Safety*, 36(1–2), 1–5.  
Број хетероцитата: 6
99. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Čabarkapa I., Gubić J., Popović M. (2009). Microbiological safety of minced and grill meat in the year 2009. *Food Processing, Quality & Safety Journal of Institute for Food Technology in Novi Sad* 36(3–4), 49–52.  
Број хетероцитата: 0

## **M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M63 (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини**

100. Došenović I., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Dokazivanje rezidua antibiotika u mleku test mikroorganizmom *Sarcina lutea*. IV Simpozijum *Mleko i proizvodi od mleka*, 9-13 maj 2007, Kladovo, Srbija, 65–68.  
Број хетероцитата: 0



101. Filipović S., Psodorov Đ., Sakač M., Palić D., Kormanjoš Š., **Plavšić D.** (2009). Characterization of changes in soybeans caused by temperature treatments in nutrition of humans and animals. 1st Workshop FEED-TO-FOOD FP7 REGPOT-3 and XIII Symposium *Feed Technology*, 30 September–01 October 2009, Novi Sad, Serbia, 234–242.  
Број хетероцитата: 0
102. Filipović S., Psodorov Đ., Živančev D., **Plavšić D.**, Sakač M., Kormanjoš Š., Okanović Đ. (2009). Production of nutritionally valuable and safe feed from a mixture of the „old“ bread and corn grits. XIII Symposium *Feed Technology*, 30 September–01 October 2009, Novi Sad, Serbia, 169–176.  
Број хетероцитата: 0
103. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Filipčev B., Šimurina O., Šarić Lj., Čabarkapa I., Košutić M. (2012). Microbiological safety of buckwheat products. 6<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '11* and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 384–393.  
Број хетероцитата: 0
104. Košutić M., Čabarkapa I., Filipović J., **Plavšić D.**, Gubić J., Filipčev B., Psodorov Đ. (2012). Monitoring of selected parameters of safety for cereals enriched with functional components. 6<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '11* and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 374–383.  
Број хетероцитата: 0
105. Filipčev B., Šimurina O., Mišljenović N., Koprivica G., Bodroža-Solarov M., **Plavšić D.** (2012). Bread enriched with ingredients based on fruits pre-treated with osmotic dehydration in sugar beet molasses. 6<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '11* and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 236–244.  
Број хетероцитата: 0
106. Šimurina O., Filipčev B., Ikonić B., Bodroža-Solarov M., **Plavšić D.**, Jevtić-Mučibabić R., Psodorov Đ. (2012). Effect of transglutaminase and ascorbic acid on the properties of dough and bread made from low quality flour. 6<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '11* and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 227–235.  
Број хетероцитата: 0
107. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Šimurina O., Košutić M. (2015). Mycological quality of cereal flours. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 301–306.  
Број хетероцитата: 0

108. Šimurina O., Filipčev B., Jevtić Mučibabić R., Gubić J., **Plavšić D.**, Nježić Z., Živković J. (2015). Effect of sugar beet molasses on physical and textural properties of gluten-free biscuit. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 578–586.  
Број хетероцитата: 0
109. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Varga A., Cvetković B., Ćurčić B., Nićetin M. (2015). Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beet molasses. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 183–187.  
Број хетероцитата: 0

**M64 (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу**

110. Škrinjar M., **Jović D.**, Dimić G. (1995). Uticaj mlečne kiseline na rast plesni izolovanih iz proizvoda od mleka i sintezu ohratoksina A. VII Kongres mikrobiologa Jugoslavije, 12–16 juni 1995, Herceg Novi, Zbornik rezimea.  
Број хетероцитата: 0
111. Psodorov Đ., Nježić Z., Filipović J., **Plavšić D.**, Filipčev B., Šimurina O. (2011). Use of leftover bread and other bakery products remained in production and retail. 6<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '11* and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, 36.  
Број хетероцитата: 0
112. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Dimić G., Psodorov D., Šarić Lj., Varga A., Sakač M. (2013). Molds present in wholegrain flours used in gluten-free products. 7<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '13* and 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '13*, 16–18 October 2013, Opatija, Croatia, 80.  
Број хетероцитата: 0
113. Jambrec D., Pestorić M., Nedeljković N., Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Mišan A., Milovanović I. (2013). Physicochemical properties of tagliatelle enriched with buckwheat flour. 7<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '13* and 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '13*, 16–18 October 2013, Opatija, Croatia, 61.  
Број хетероцитата: 0
114. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Jovanov P. (2015). Presence of a potentially toxigenic *Aspergillus* species in wheat flour. 8<sup>th</sup> International Congress *Flour-Bread '15* and 10<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '15*, 29–30 October 2015, Opatija, Croatia, 60.  
Број хетероцитата: 0
115. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Šarić Lj., Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2016). Fungal contamination of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. The

International Bioscience Conference and the 6<sup>th</sup> International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 19–21 September 2016, Novi Sad, Serbia, 329.

Број хетероцитата: 0

116. **Plavšić D.**, Mastilović J., Kevrešan Ž., Milović M., Milić B., Magazin N. (2019). Influence of packaging solutions on changes of composition and microbial count of fully ripe apricot fruits. 6<sup>th</sup> SEE International Postharvest Conference *Quality Management in Postharvest Systems*, 26–28 June 2019, Novi Sad, Serbia, 62.

Број хетероцитата: 0

## **M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

### **M71 (6) Одбрањена докторска дисертација**

117. **Плавшић Д.** (2021). Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1–191.

Број хетероцитата: 0

## **M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА**

### **M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу**

118. Бодрожа-Соларов М., Шимурина О., Филипчев Б., Псодоров Ђ., Мандић А., **Плавшић Д.**, Чабаркапа И., Вујачић В. (2009). Хлеб са додатком експандата семена *Amaranthus* sp. Техничко решење је прихваћено и примењује се у АД пекари „Кикинда“, Кикинда и ПГ „Јевтић“, Бачко Градиште.

119. Поповић М., Левић Љ., Бошњаковић Л., Прибиш В., **Плавшић Д.**, Губић Ј., Шарић, Љ. (2009). Фино уситњене барене кобасице са меласом шећерне репе. Нови производ је прихваћен и користи се у Индустрији меса „Недељковић“, Шашинци и Индустрији меса „Матијевић“, Нови Сад.

120. Шимурина О., Филипчев Б., Чоловић Р., Мишан А., Појић М., Бодрожа-Соларов М., Мандић А., Песторић М., Сакач М., Јевтић-Мучибабић Р., **Плавшић Д.** (2020). Спелтин оброк богат протеинима и влакнима. ТР примењено у фирми “BioLitus”, Мошорин.

### **M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу**

121. Чабаркапа И., Шкрињар М., Благојев Н., Миловановић И., Губић Ј., **Плавшић Д.**, Варга А. (2012). Маринада за пилећи филе са додатком етарског уља оригана. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и користи се у Индустрији меса „Матијевић“, Нови Сад.

122. Псодоров Ђ., Сакач М., Песторић М., Мишан А., Мандић А., Седеј И., **Плавшић Д.**, Јамбрец Д., Недељковић Н. (2012). Интегрална тестенина са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у „Мохан“ д.о.о., Локве.
123. Јамбрец Д., Псодоров Ђ., Сакач М., Мандић А., Песторић М., Мишан А., Седеј И., **Плавшић Д.**, Недељковић Н., Шарић Б., Миловановић И. (2013). Побољшање технолошког поступка производње интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у “Мохан” д.о.о., Локве.
124. Шимурина О., Филичев Б., Мишан А., Недељковић Н., Сакач М., Песторић М., Шарић Б., Јамбрец Д., Псодоров Ђ., Јованов П., Миловановић И., Шарић Љ., **Плавшић Д.**, Мандић А. (2014). Кекс са биљном мешавином „Vitalplant“ и смањеним садржајем масноће. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у С.З.Т.Р. "Златни дукат", Ветерник.

### **III АНАЛИЗА РАДОВА КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК**

Научноистраживачка оријентација кандидата Др Драгане Плавшић усмерена је ка:

- испитивању квалитета и здравствене безбедности прехранбених производа биљног порекла у области микробиологије;
- испитивању квалитета и здравствене безбедности прехранбених производа анималног порекла у области микробиологије
- изучавању природних антимикуробних агенаса и
- креирању и карактеризацији нових функционалних прехранбених производа.

Радови на тему квалитета и здравствене безбедности прехранбених производа биљног порекла

**Прва група научних радова и саопштења** кандидата односи се на квалитет и безбедност прехранбених производа биљног порекла (**1, 6, 9, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 24, 27, 33, 34, 40, 42, 53, 54, 62, 66, 68, 70, 77, 79, 83, 84, 88, 89, 91, 92, 93, 99, 103, 104, 107, 112, 114, 115, 116 и 117**). Радови и саопштења бр. **1, 6, 12, 13, 40, 66, 68, 77, 107, 112, 114, 115 и 117** припадају области микологије, укључујући токсичне продукте метаболизма плесни, који се убрајају у једне од најчешћих и најтоксичнијих хемијских контаминената хране и хране за животиње. У раду бр. **1** испитивана је редукација најчешћих *Alternaria* токсина нађених у пшеници (ТеА, АОН, АМЕ), током процеса ферментације киселог теста, при чему је развијен математички модел редукације токсина. Утврђена је значајна редукација концентрације токсина у опсегу од 24,1 до 60,3%. У раду бр. **12**, на зрну и у брашну пшенице, кукуруза и хељде, испитивано је присуство плесни и вршена идентификација изолованих плесни до родова и врста. Изоловано је укупно 15 врста плесни из 8 родова. Највећи број врста припадао је роду *Aspergillus*, а око 66,7%

изолованих врста су биле потенцијално токсигене плесни. У раду бр. **13** и саопштењу **66** испитиван је утицај периода складиштења на појаву и дистрибуцију афлатоксина и афлатоксигених плесни врсте *Aspergillus flavus* у кукурузу. Само у првој фази истраживања, пре уласка кукуруза у силосе, испитано је 700 узорака кукуруза и у 72% су детектовани афлатоксини. На крају седмомесечног складиштења показана је значајна редуција броја неконтаминираних узорака, док је дистрибуција плесни и микотоксина у кукурузу била неравномерна. Саопштења бр. **40** и **107** се односе на присуство плесни и потенцијално токсигених врста плесни и узорцима брашна од житарица Саопштења бр. **68** и **115** односе на фунгалну контаминацију различитих житарица и брашна од житарица. У саопштењу бр. **77** представљени су резултати присуства потенцијално токсигених плесни *Penicillium* врста. Саопштења бр. **112** и **114** се односе на испитивања присуства и идентификацију потенцијално токсигених плесни у пшеничном брашну и корам за питу од пшеничног брашна. Тематиком присуства плесни и потенцијално токсигених плесни у житима, брашнима и производима на бази жита бави се и докторска дисертација кандидата (рад бр. **117**).

#### Радови на тему квалитета и здравствене безбедности прехранбених производа анималног порекла

**Друга група научних радова и саопштења** кандидата односи се на квалитет и безбедност прехранбених производа анималног порекла (**2, 10, 16, 21, 22, 23, 28, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 47, 52, 55, 56, 58, 59, 64, 73, 74, 75, 78, 84, 85, 91, 99, 100, 109** и **119**). Саопштења бр. **16, 21, 28, 36, 28** и рад бр. **99** се односе на на микробиолошку исправност меса, полупроизвода и производа од меса, као и на хигијену процеса производње у индустрији за прераду меса. У саопштењима бр. **22, 23, 47, 55, 56** и **59** приказани су резултати испитивања квалитета и микробиолошке исправности барених кобасица и димљених производа од меса. Радови бр. **2, 10, 73, 74, 78** и **91** и саопштења бр. **31, 32, 35, 37, 39, 41** и **109** односе се на испитивања микробиолошког и нутритивног квалитета свињског меса, пилећег меса и рибе третиране у растворима меласе шећерне репе различитих концентрација, на различитим температурама процесом осмотске дехидратације. Резултати ових истраживања су показали да се применом раствора меласе шећерне репе, одговарајућих концентрација и на одговарајућим температурама може добити дехидрирано свињско и пилеће месо и дехидрирана риба прихватљивог нутритивног и микробиолошког квалитета. Резултати су имплементирани у техничко решење у оквиру кога је представљена примена меласе шећерне репе у производњи барених кобасица и димљених производа. Саопштење бр. **25** се односи на микробиолошку исправност сира. У саопштењу бр. **30** и раду бр. **75** изнети су резултати микробиолошких, хемијских и сензорских карактеристика сировог млека магарице балканске расе. Радови бр. **84** и **85** и саопштење бр. **100** односе се на одређивање резидуа антибиотика и млеку.

#### Радови на тему природних антимикуробних агенаса

**Трећа група научних радова и саопштења** кандидата односи се на изучавање природних антимикуробних агенаса (**3, 4, 5, 8, 11, 14, 26, 29, 43, 49, 50, 51, 60, 61, 67, 69, 72, 80, 82, 87, 90, 95, 96, 97, 98, 110, 117** и **121**) и на њихову примену у прехранбеним

производима. Радови и саопштења бр. **3, 4, 5, 11, 29, 43, 49, 50, 51, 61, 67, 80, 82, 97** и **98** се односе на испитивања антимикуробне активности етарских уља и екстраката лековитих и зачинских биљака. У раду бр. **5** приказани су резултати могућности продужетка рока одрживости маринираних пилећих производа од меса за два дана додавањем маринаде са ориганом у концентрацији од 0,625%, односно три дана додавањем маринаде са ориганом у концентрацији од 1,25%. Резултати сензорске оцене топлотно обрађених маринираних пилећих филеа показали су позитиван ефекат додатка етарског уља оригана у смешу за маринирање у концентрацијама 1,25% и 0,625% на сензорска својстава мирис и укус у поређењу са контролним узорцима током периода складиштења. Такође су поменути резултати имплементирани у техничко решење у оквиру кога је представљена посебна формулација за маринирање пилећих филеа са додатком етарског уља оригана (рад бр. **121**). Рад бр. **3** и саопштења бр. **29, 50** и **80** се односе на одређивање састава етарског уља оригана и антимикуробну активност етарског уља оригана, као и тимола и карвакрола, као водећих компоненти етарског уља оригана. Антимикуробни ефекат је одређиван диск-дифузионом и/или бујон микродилуционом методом уз дефинисање МИС и МВС. У раду бр. **11** применом GC/MS анализе одређен је хемијски састав етарског уља менте при чему је идентификовано 27 компоненти. Водеће компоненте биле су ментол (39,9%), ментон (23,51%), метил ацетат (7,29%), 1,8-цинеол (5,96%), изо-ментон (5,24%), изо-ментол (3,17%), транс-кариофилен (2,88%), лимонен (2,14%), пулегон (1,38%), бета-пинен (1,14%) и пиперитон (1,03%). QSRR модел је коришћен за предвиђање времена задржавања (PT) једињења етарског уља менте добијених у GC/MS анализи, користећи дванаест молекуларних дескриптора одабраних генетским алгоритмом. Одабрани дескриптори су коришћени као улази за вештачку неуронску мрежу, за изградњу PT модела предвиђања QSRR. Коефицијент одређивања био је 0,983, што указује на то да се овај модел може користити за предвиђање PT вредности за једињења етарског уља менте. Етарско уље менте показало је антифунгалну активност на свим испитиваним изолатима у опсегу МИС вредности од 0,2–1,7  $\mu\text{l/ml}$  и опсегу MFC вредности од 1,7–454,5  $\mu\text{l/ml}$ . Најјача антифунгална активност менте уочена је код *C. cladosporioides* при чему је вредности MFC износила 1,7  $\mu\text{l/ml}$ . *P. aurantiogriseum* је показао најмању осетљивост за вредност MFC 454,5  $\mu\text{l/ml}$ . Тематиком употребе етарских уља у антифунгалној заштити пекарских производа у циљу продужетка одрживости такође се бави и докторска дисертација кандидата (рад бр. **117**). Саопштења бр. **49** и **67** и рад бр. **82** односе се на испитивање антифунгалне активности етарских уља менте, кима и першуна, према селектованим лабораторијским изолатима плесни *A. alternata*, *A. flavus*, *A. niger*, *A. versicolor*, *E. herbariorum*, *P. aurantiogriseum*, *P. chrysogenum* и *P. expansum*. Према резултатима истраживања етарска уља менте, кима и першуна испољила су најснажнију антифунгалну активност према тестираном изолату *E. herbariorum*. Етарска уља менте и першуна су најслабије антифунгално дејство показала према *A. niger*. Најмање осетљив на антифунгалну активност етарског уља менте био је изолат *P. chrysogenum*. Рад бр. **8** и саопштење бр. **72** се односе на антибактеријску активност свежег млека магарице балканске расе. У раду бр. **8** тестирана је антибактеријска активност свежег млека магарице балканске расе према селектованим сојевима *S. Enteritidis* и *S. Typhimurium* и испитивана њена зависност од садржаја калцијума и лизозима и лактоферина, главних антимикуробних протеина млека. Резултати истраживања су показали да је антибактеријска активност млека магарице према тестираним *Salmonella* сојевима била снажно зависна од садржаја

калцијума. *S. Enteritidis* се показала као мање осетљива на антибактеријско деловање млека магаице у поређењу са *S. Typhimurium*.

Радови на тему креирања и карактеризације нових функционалних прехранбених производа

**Четврта група научних радова, саопштења и техничких решења** оријентисана је на креирање, оптимизацију и карактеризацију функционалних прехранбених производа (7, 46, 48, 63, 65, 76, 81, 102, 105, 106, 108, 113, 118, 119, 120, 121, 122, 123 и 124), где је улога кандидата била првенствено везана за њихов микробиолошки квалитет и безбедност. Саопштења бр. 63 и 65 се односе на креирање производа на бази жита за особе са одређеним метаболичким поремећајима. Тематиком функционалности и формулације производа на бази жита за особе са метаболичким поремећајима баве се и саопштење бр. 113 и техничка решења бр. 120, 122, 123 и 124. У саопштењу бр. 113 и техничким решењима бр. 123 и 124 представљене су физичкохемијске карактеристике тестенине са додатком интегралног хељдиног брашна. У техничком решењу бр. 120 представљена је формулација оброка на бази спелте обогашеног протеинима и влакнима, а у техничком решењу бр. 124 дата је формулација кекса са додатом мешавином лековитог и зачинског биља и смањеним садржајем масти.

Саопштења бр. 105 и 108, рад бр. 81 и техничко решење бр. 119 односе се на потенцијалну примену меласе шећерне репе у прехранбеној индустрији. У раду бр. 81 дат је преглед својстава меласе шећерне репе и могућности њене примене у осмотској дехидратацији воћа и поврћа, а у саопштењу бр. 105 је представљена је формулација хлеба обогашеног додацима на бази воћа који су предтретирани у раствору меласе шећерне репе. Саопштење бр. 108 се односи на утицај меласе шећерне репе на физичке карактеристике и текстуру безглутенског кекса. Техничко решење бр. 119 се односи на примену меласе шећерне репе у производњи барених кобасица и и димљених производа од свињског меса.

#### IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске<sup>1</sup> истражена је цитираност радова Др Драгане Плавшић у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 1995. до августа 2021. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 118 (92 хетероцитата, 24 коцитата и 2 самоцитата).

---

<sup>1</sup> Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу извештаја

## **V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА**

### **1. Показатељи успеха у научном раду**

#### **1.1. Награде и признања за научни рад**

-

#### **1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву**

- Предавање на тему „Храна на систематском прегледу“ на Фестивалу науке одржаном 22–23. мај 2010. године на Универзитету у Новом Саду.
- Предавање на тему „Микробиолошки критеријуми безбедности и хигијене хране“, одржаном 08.12.2014. године на Семинару пољопривредне инспекције „Инспекцијске контроле – нови приступ и активности“, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Одељење пољопривредне инспекције, Нови Београд.

#### **1.3. Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава**

-

#### **1.4. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката**

Рецензије радова у часописима категорије M<sub>50</sub>:

- *Croatian Journal of Food Science and Technology* (1 рад), Прехрамбено-технолошки факултет Осиек, Свеучилиште Јосип Јурај Штросмајер, Осиек, Хрватска

Рецензије радова саопшених на међународном скупу M<sub>33</sub>:

- *Proceedings of the II International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVI Inational Symposium Feed Tecnology*, 28–30 October 2014, NoviSad, Serbia (1 рад).

### **2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова**

#### **2.1. Допринос развоју науке у земљи**

Кандидат је као члан тима Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду и као руководилац акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), као и заменик одговорног лица Одељења за микробиолошке анализе и заменик технолошког координатора за микробиолошка испитивања прехрамбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе, заслужан за допринос у



развоју области здравствене безбедности хране, са посебним акцентом на микробиологију хране, као и за имплементацију, развој и примену савремених микробиолошких метода.

Сфера научног интересовања кандидата је област микробиолошког квалитета и безбедности хране, уз изналажење и карактеризацију антимикуробних агенаса, како биљног, тако и анималног порекла. Допринос резултата тих истраживања је значајан у смислу очувања здравља потрошача, док карактеризација природних антимикуробних агенаса указује на њихов огромни потенцијал у креирању производа са додатом вредношћу, којима се кандидат као коаутор интензивно бави. Микробиологију, као науку, кандидат је изучавао у току специјалистичких и докторских студија на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, а стечено знање пренео је и проширио током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са другим институцијама које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте, кандидат је допринео како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области безбедности хране. Научно-истраживачки ангажман кандидата, у сарадњи са колегама са Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и са колегама из других научноистраживачких институција, резултирао је бројним заједничким публикацијама.

## ***2.2. Менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима***

-

## ***2.3. Педагошки рад***

Кандидат је до сада у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) радио и ради на пословима руководиоца FINSLab-а, техничког координатора и заменика одговорног лица одељења за микробиолошка испитивања, заменика технолошког координатора за микробиолошка испитивања прехранбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе, као и заменика руководиоца FINSLab-а, и кроз наведене послове је активно учествовала и учествује у обукама научног подмлатка Института.

Кандидат је у октобру 2020. године учествовала и у извођењу лабораторијских вежби из предмета Микробиологија хране за студенте Департамента за географију, туризам и хотелијерство Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета су извођене у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Такође, Др Драгана Плавшић је именована за чланства у следећим комисијама:

- Председник комисије за избор у звање истраживач сарадник Наташе Ђерић, мастер инжењер технологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/3е-3/1-2 од 01.03.2021. године).

## **2.4. Међународна сарадња**

Кандидат је био учесник на следећим међународним пројектима:

- **2011-2014:** *FP7-KBBE-2010-4, GA No 266331*, „Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty“, *CHANCE*.
- **2013-2016:** *2. FP7-KBBE-2013-7* „Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing-SUSMILK“ Subprogramme KBBE.2013.2.5-02-Saving water and energy for resource efficient food processing
- **2015-2018:** *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS-FOODstars* у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276).

## **2.5. Организација научних скупова**

-

## **3. Организација научног рада**

### **3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима**

**Руковођење пројектним задатком:**

-

### **3.2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси**

**Пројекти**

**Учешће на националним пројектима**

Кандидат је био учесник на следећим пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2008–2010:** Одрживост ланца масовне производње хране (ТР20066)
- **2008–2010:** Прехранбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама (ТР20068)
- **2011–2019:** Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима (ТР31029)
- **2011–2019:** Осмотска дехидратација хране – са енергетског и еколошког аспекта одржива производња (ТР31055).

Кандидат је био учесник на следећим пројектима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2017–2018.:** Краткорочни пројекат од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине под називом *Микробиолошки ризици из поврћа на подручју АП Војводине* (број:142-451-3589/2017-01/02) финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине

## Техничка решења

Кандидат је коаутор седам техничких решења. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (три техничка решења из категорије М82, четири техничка решења из категорије М84).

Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. године) дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу.

### 3.3. *Руковођење научним институцијама*

- **2008–данас:** заменик одговорног лица Одељења за микробиолошке анализе, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2010–данас:** заменик технолошког координатора за микробиолошка испитивања прехранбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2015–2021:** Заменик руководиоца акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2021–данас:** Руководилац акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

## 4. Квалитет научних резултата

### 4.1. *Утицајност*

Утицајност радова др Драгане Плавшић може се исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Драгане Плавшић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 1995. до августа 2021. године је: укупан број цитата и самоцитата **118** (92 хетероцитата, 24 коцитата и 2 самоцитата)

Према бази SCOPUS, **h-индекс** кандидата износи **3**.

#### **4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова**

Кандидат је објавио радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

**Microbiology:** Microorganisms (M21 – IF 2019: 4,152) – 1 рад,

**Biotechnology&Applied Microbiology:** Journal of Pure and Applied Microbiology (M23 – IF 2013: 0,073) – 1 рад, Annals of Microbiology (M23 – IF 2017: 1,407) – 1 рад, Romanian Biotechnological Letters (M23 – IF 2019: 0,765) – 1 рад

**Engineering, Chemical:** Hemijska industrija (M23 – IF 2012: 0,463) – 1 рад, Hemijska industrija (M23 – IF 2016: 0,459) – 1 рад

**Chemistry, Multidisciplinarity:** Journal of the Serbian Chemical Society (M23 – IF 2016: 0,822) – 1 рад, Journal of the Serbian Chemical Society (M23 – IF 2020: 1,240) – 1 рад

**Food Science & Technology:** Agro FOOD Industry Hi-tech (M23 – IF 2012: 0,234) – 1 рад, Agro FOOD Industry Hi-tech (M23 – IF 2014: 0,205) – 1 рад

**Chemistry, Applied:** Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – IF 2018: 0,806) – 1 рад

Радови др Драгане Плавшић цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 92 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 1 (1 хетероцитат), бр. 2 (5 хетероцитата), бр. 3 (3 хетероцитата), бр. 5 (1 хетероцитат), бр. 6 (1 хетероцитат), бр. 7 (1 хетероцитат), бр. 8 (3 хетероцитата), бр. 9 (1 хетероцитат), бр. 12 (1 хетероцитат) и бр. 13 (1 хетероцитат).

#### **4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора**

Др Драгана Плавшић је у свом досадашњем раду публиковала 123 рада, саопштења и техничких решења и 1 докторску дисертацију.

Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,32.

Од укупног броја публикованих радова, 3 рада (бр. 9, 10 и 11) из часописа категорије M23 и 2 саопштења из категорије M34 (бр. 63 и 65) има више од 7 коаутора, а 1 прегледни рад (бр. 81) из часописа категорије M51 има више од 3 коаутора. На радовима са више од 7, односно са више од 3 коаутора (прегледни рад) извршена је корекција бодова по формули  $K/(1+0,2(n-7))$ , односно  $K/(1+0,2(n-3))$ , где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

#### ***4.4. Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству***

Од укупног броја публикација (124), др Драгана Плавшић је први коаутор на 27 радова од чега на 2 рада категорије М21–М24, 12 саопштења категорије М30, 6 радова категорије М50, 6 саопштења категорије М60 и једној докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидат је дао допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослен. Од укупног броја публикација (124), кандидат је њих 75 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за општу и физичку хемију Универзитета у Београду, Висока школа струковних студија за менаџмент и пословне комуникације, Сремски Карловци.

#### ***4.5. Допринос реализацији коауторских радова***

Кандидат је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних коауторских радова значајно допринео њиховом квалитету и позиционирању.

Кандидат је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања интензивно сарађивао са истраживачима са других факултета и института и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дао суштински допринос реализацији коауторских радова.

#### ***4.6. Значај радова***

Највећи број објављених и цитираних радова кандидата припадају области микробиологије хране, као и креирању производа са додатом вредношћу, којима се кандидат као коаутор интензивно бави. Научноистраживачки опус др Драгане Плавшић резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова. Радови у којима се обрађује безбедност прехранбених производа биљног и анималног порекла имају значај у смислу доприноса очувању здравља потрошача. Велики део тих радова односи се на област микологије, укључујући токсичне продукте метаболизма плесни, који се убрајају у једне од најчешћих и најтоксичнијих хемијских контаминената хране и хране за животиње. Од радова са том тематиком може се издвојити рад из категорије М21 (бр. 1), који се бави *Alternaria* токсинима. Радови којима је фокус на испитивању биљних сировина као потенцијалних извора антимикуробних једињења, значајни су са аспекта указивања на огроман потенцијал њихове примене у креирању производа са додатом вредношћу, као и примене у реалним системима хране у циљу превенције контаминације

и продужетка одрживости производа. Ту се могу издвојити радови из категорије M23 (бр. 3, 4, 5 и 11), који се баве одређивањем хемијског састава и антимикуробном активности етарских уља лековитих и зачинских биљака, као и употребом етарских уља у циљу заштите прехранбених производа од микробиолошког квара и постизања продужетка рока одрживости. Значај радова који се односе на искоришћење меласе шећерне репе у производњи дехидрираних производа је у томе што су они указали да се применом новог технолошког поступка производње могу добити финални производи прихватљивог нутритивног и микробиолошког квалитета, а поготово су значајна техничка решења којима се проширује палета производа њихових корисника. Практични значај групе радова који се односе на микробиолошки квалитет и антибактеријску активност млека магарице се огледа у томе што они представљају потпору безбедном конзумирању млека магарице у сировом стању, док утврђени антибактеријски потенцијал овог млека отвара могућност његове примене у виду функционалног састојка у формулацији разних врста прехранбених производа.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Драгана Плавшић знатно проширили научна сазнања у наведеним областима.

#### **4.6.1. Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења**

Као најзначајнија научна остварења кандидата могу се издвојити:

- Рад објављен 2020. године у врхунском међународном часопису (M21), *Microorganisms*, који је на позицији 37 од 135 часописа у области *Microbiology* у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 1.
- Рад објављен у међународном часопису (M23) *Hemijska industrija*, који је на позицији 125 од 135 часописа у области *Engineering, Chemical* у 2016. години, наведен у библиографији радова под бројем 6.
- Рад објављен у међународном часопису (M23) *Journal of the Serbian Chemical Society*, који је на позицији 141 од 178 часописа у области *Chemistry, Multidisciplinary* у 2020. години, на коме је кандидат први аутор и који је наведен у библиографији радова под бројем 11.
- Рад објављен у националном часопису међународног значаја (M24), *Food and Feed Research*, на коме је кандидат први аутор и који је наведен у библиографији радова под бројем 12.

## **VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ**

Кандидат др Драгана Плавшић од 1995. године до августа 2021. године је публиковала као аутор или коаутор један рад у врхунском међународном часопису, десет радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, четрдесет једно саопштење са међународних скупова штампано у целини, четрнаест саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, петнаест радова у

врхунским часописима националног значаја, осам радова у истакнутим часописима националног значаја, осам радова у националним часописима, десет саопштења са скупова националног значаја штампана у целини, седам саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, три техничка решења категорије ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу и четири техничка решења категорије битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Драгане Плавшић може се груписати у следеће целине:

- **Здравствена безбедност хране/област микробиологија,**
- **Испитивање природних антимикуробних агенаса и**
- **Креирање и карактеризација нових функционалних прехранбених производа.**

Др Драгана Плавшић перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, из области научноистраживачког рада у којима је компетентна. Њена активност везана је превасходно за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији за микробиолошка испитивања, као и за систем квалитета лабораторија.

**VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА**  
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања **НАУЧНИ**  
**САРАДНИК** (прилог 3 и 4 Правилника)

**Збирни приказ научне компетентности о предлогу за стицање звања**  
**НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано
<b>M21</b>	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8	8
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	10	30	27,5
<b>M24</b>	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
<b>M33</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	41	41	41
<b>M34</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	14	7	6,5
<b>M51</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	15	30	29,1
<b>M52</b>	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	8	12	12
<b>M53</b>	Рад националном часопису	1	8	8	8
<b>M63</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	10	5	5
<b>M64</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	7	1,4	1,4
<b>M71</b>	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6
<b>M82</b>	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	18
<b>M84</b>	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	4	12	12



**Број бодова за избор у звање научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке**

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Неопходан број бодова према Правилнику</b>	<b>Реализовано</b>
<b>Научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>16</b>	<b>180,5</b>
<b>Обавезни (1)</b>	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>9</b>	<b>141,6</b>
<b>Обавезни (2)</b>	<b>M21+M22+M23+M24</b>	<b>5</b>	<b>41,5</b>

**VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА**

Укупан број објављених радова (**124**) и укупан индекс компетентности **M=180,5** за период 1995–2021. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат **др Драгана Плавшић** свестран истраживач. Број објављених радова (124) и индекс компетентности M=180,5 за период од 1995. до 2021. године указују на чињеницу да је кандидат задовољио формалне квантитативне услове за избор у звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног сарадника, кандидат **др Драгана Плавшић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у образовању и формирању научних кадрова, руковођења научном институцијом и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Претходно наведене чињенице указују да се ради о компетентном научном раднику. Располажући знањима из врло специфичне области, кандидат постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на: 1) испитивање квалитета и здравствене безбедности хране у области микробиологије; 2) изучавање природних антимицробних агенаса и 3) креирање и карактеризацију нових функционалних прехранбених производа. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 124 рада 13 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 118 (92 хетероцитата, 24 коцитата и 2 самоцитата).

**IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио и анализе његовог научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Драгана Плавшић компетентан, комплетан и

свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабрана у звање НАУЧНИ САРАДНИК за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата у звање **научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР  
ДР ДРАГАНЕ ПЛАВШИЋ У ЗВАЊЕ  
НАУЧНИ САРАДНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Драгана Плавшић испуњава све услове да буде изабрана у звање научни сарадник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор др **Драгане Плавшић** у научно звање **научни сарадник** и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

Чланови комисије:

---

Др Љубиша Шарић, виши научни сарадник  
Научни институт за прехранбене технологије  
у Новом Саду

---

Др Маријана Сакач, научни саветник  
Научни институт за прехранбене технологије  
у Новом Саду

---

Др Сунчица Коцић - Танацков, доцент  
Технолошки факултет  
Нови Сад